

STIXX

Bar & Grill

OZNACZENIA / INDICATIONS



Danie wegetariańskie
Vegetarian dish



Danie bezglutenowe
Gluten free dish



Wyselekcjonowane specjalnie dla STIXX
Selected especially for STIXX



Wszystkie ceny w polskich złotych.
All prices are in PLN.

Do rachunku dla grup 8-osobowych i większych doliczamy 10% za obsługę.
For groups of 8 guests or more, a service charge of 10% will be added to the bill.

Podczas składania zamówienia prosimy o przekazanie kelnerowi wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

Please inform your waiter of any allergy or special dietary requirements, that we should be aware of, when preparing your menu request.

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

- ŚLEDŹ / HERRING** 32
 Śledź w oleju lnianym z ziemniakami, kwaśną śmietaną buraczną, pumperniklem, emulsją jabłkową i czerwoną cebulą
 Herring in linseed oil with potatoes, sour beetroot cream, pumpernickel bread, apple emulsion and red onion
- TATAR / TARTARE**  45
 Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
 Beef tartare with classic garnish
- CARPACCIO**  47
 Carpaccio z półgęska z prażonymi orzechami laskowymi, fioletową marchewką, mussem z pietruszki aromatyzowanym fasolką tonka i oliwą rydzową
 Goose breast carpaccio with roasted hazelnut, purple carrot, flavoured parsley mousse with tonka bean and red pine mushroom olive oil

SAŁATY / SALADS

- SAŁATA CEZAR / CAESAR SALAD** 35
 Sałata rzymska, kurczak, boczek, pomidorki koktajlowe, grzanki, parmezan oraz sos cesarski
 Romaine lettuce, chicken, bacon, cherry tomatoes, croutons, Parmesan cheese and Caesar dressing
- MOZZARELLA DI BUFALA**  39
 Mozzarella di Bufala z kalafiorem, pomarańczami, grillowanym bakłażanem, kawiolem oliwkowym, młódą bazylią oraz octem balsamicznym
 Mozzarella di Bufala with cauliflower, oranges, grilled eggplant, olive caviar, baby basil and aceto balsamico
- SAŁATA TAJSKA Z WOŁOWINĄ / THAI BEEF SALAD**  42
 Sałata z wołowiną, mango, groszkiem cukrowym, mini pak choi, białą rzepą, grzybkami enoki, tajską bazylią i prażonym sezamem
 Salad with beef, mango, sweet peas, mini pak choi, white turnip, Enoki mushrooms, Thai basil and roasted sesame

ZUPY / SOUPS

- BULION Z OGONA WOŁOWEGO**
OXTAIL CONSOMME  23
 Bulion z ogona wołowego z mięsem oraz warzywami aromatyzowanymi czerwonym winem Porto
 Broth with oxtail meat and vegetables flavoured with red Port wine
- BOROWIKOWA / BOLETUS**  25
 Zupa borowikowa z makaronem oraz kwaśną śmietaną
 Boletus soup with noodles and sour cream
- TOM KHA KAI** 29
 Zupa tajska z kurczakiem i mlekiem kokosowym
 Thai soup with chicken and coconut milk
- BISQUE DE HOMARD**  35
 Zupa z homara z dodatkiem galaretki koniakowej, kopru włoskiego i dymki
 Lobster bisque with cognac jelly, fennel and spring onion

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

- TAJSKIE SPRINGROLLS / THAI SPRINGROLLS** 33
 Sajgonki w cieście wonton z kaczką, makaronem sojowym i warzywami, podane z sosem śliwkowym aromatyzowanym kafirem
 Spring rolls in wonton wrapper with duck, soy noodles and vegetables, served with kaffir lime flavoured plum sauce
- ŚLIMAKI / SNAILS**   38
 Ślimaki duszone w maśle ziołowym z grzybami, szpinakiem i szalotką piklowaną
 Braised snails in herb butter with mushrooms, spinach and pickled shallot
- KREWETKI TANDOOR / TANDOOR PRAWNS** 49
 Krewetki z pieca tandoor marynowane w indyjskich przyprawach z sosem miętowo-tamaryndowym, podane na sałatce z ogórka, mango oraz chlebka papad
 Tandoor prawns marinated in Indian spices with mint and tamarind sauce, served with cucumber, mango and papadum bread salad

POLSKI / POLISH  79

Paszтет z dziczyzny, śledź bałtycki, kabanos z jelenia, kiszony ogórek, marynowane grzyby, mech z jarmużu, smalec z dzika, wędzony schab wieprzowy, szynka, kaszanka, chrzan oraz ćwikła

Vension pate, Baltic herring, dry smoked sausage of deer, pickled cucumber, marinated mushrooms, moss of kale, lard of wild boar, smoked pork loin, ham, blood sausage, horseradish, beetroot and horseradish sauce

ŚRÓDZIEMNOMORSKI / MEDITERRANEAN 79

Szynka Serrano, Coppa di Parma, Salami Spianata Piccante, marynowane mini ośmiorniczki, feta w oliwie z oregano, ser Manchego, oliwki, hummus oraz focaccia

Serrano ham, Coppa di Parma, Salami Spianata Piccante, pickled baby octopus, feta in olive oil with oregano, Manchego cheese, olives, hummus and focaccia

AZJATYCKI / ASIAN 79

Tatar z wołowiny na glonach wakame, sajgonki z kaczki, smażone kalmary, chińskie pierożki, krewetki marynowane w czosnku i kolendrze, fresh rolls, sałatka orientalna oraz sos sweet chilli

Beef tartare served on wakame seaweed, duck spring rolls, fried squid, Chinese dumplings, prawns marinated in garlic and coriander, fresh rolls, oriental salad and sweet chilli sauce

INDYJSKI / INDIAN 79

Panierowane krewetki, kotleciki rybne, kurczak z czarnym pieprzem, placki z cebuli, indyjski ser tikka, sos tamaryndowy oraz sos miętowy

Breaded prawns, fish cakes, chicken with black pepper, onion bhaji, Indian cheese tikka, tamarind sauce and mint sauce

MAKARONY / PASTA

SPAGHETTI CHITARRA  39

Spaghetti chitarra z masłem truflowym, smażonymi borowikami i serem Grana Padano

Spaghetti chitarra with truffle butter, roasted boletus and Grana Padano cheese

TRIANGOLI 45

Trójkąty buraczane nadziewane kozim serem, podane z duszoną kaczką i zielonymi szparagami

Beetroot triangles stuffed with goat cheese, served with braised duck and green asparagus

TAGLIATELLE 52

Tagliatelle z atramentem kałamarnicy podane z przegrzebkami, rukolą, sosem z papryki i oliwy tłoczonej z orzechów włoskich

Tagliatelle with squid ink, scallops, arugula, paprika sauce and walnut olive oil

INDYJSKA & TAJSKA / INDIAN & THAI

CHICKEN TIKKA BUTTER MASALA  49

Kurczak z pieca tandoor w sosie pomidorowym, podany z ryżem basmati lub chlebem naan

Tandoor chicken in tomato butter sauce and Indian spices, served with basmati rice or naan bread

JAGNIĘCINA MADRAS / LAMB MADRAS  59

Duszona jagnięcina z kokosem, pomidorami, chilli, czosnkiem, imbirem oraz liśćmi curry, podana z ryżem basmati lub chlebem naan

Braised lamb with coconut, tomatoes, chilli, garlic, ginger and curry leaves, served with basmati rice or naan bread

KREWETKI JALFREZI / PRAWNS JALFREZI  69

Smażone krewetki z północnych Indii z papryką, cebulą, pomidorami i przyprawami z tego regionu, podane z ryżem basmati lub chlebem naan

Fried prawns North Indian style with paprika, onion, tomatoes and spices from this region, served with basmati rice or naan bread

PAD THAI 49

Tajski makaron z kurczakiem lub krewetkami, jajkiem i warzywami

Thai noodles with chicken or prawns, egg and vegetables

ŻEBERKA PO BALIJSKU / BALINESE SPARE RIBS  67

Grillowane żeberka wieprzowe po balijsku z ananase i ryżem jaśminowy

Grilled pork ribs Balinese style with pineapple and jasmine rice

WOŁOWINA SŁODKO-OSTRA

SWEET & SPICY BEEF  69


Marynowana polędwica wołowa w słodkim sosie sojowym z dodatkiem czosnku, imbiru, sambalu, papryki, groszku cukrowego podana z ryżem jaśminowym

Marinated beef fillet in sweet soy sauce with garlic, ginger, sambal, paprika, sweet peas, served with jasmine rice

GRILL

STEK Z ANTRYKOTU / RIB EYE STEAK 	79
STEK Z ROSTBEFU / STRIPLOIN STEAK 	89
STEK Z POŁĘDWICY / BEEF FILLET  	99
COMBER JAGNIĘCY / LAMB CHOPS 	99



WYBIERZ 2 DODATKI: / SELECT 2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE:

Ziemniaki z pieca w rozmarynie / Roasted potatoes with rosemary 
 Frytki / French fries
 Maślane purée ziemniaczane / Buttery potato purée

Mieszane sałaty / Mixed salad 
 Szpinak w sosie czosnkowo-serowym / Spinach in garlic and cheese sauce 
 Grillowane warzywa / Grilled vegetables 

Dodatkowa porcja: / Additional portion: 10

WYBIERZ SOS DO STEKA: / STEAK SAUCE OF YOUR CHOICE:

Pieprzowy / Pepper 
 Z sera pleśniowego / Blue cheese
 BBQ / BBQ
 Chimichurri / Chimichurri 

Dodatkowa porcja: / Additional portion: 5

MIĘSA / MEAT

BURGER Z ANGUSA / ANGUS BEEF BURGER 	49
---	----

Burger z Angusa z maślaną bułką, serem cheddar, bekonem, sałatą, karmelizowaną cebulą, pomidorem, ogórkiem, ketchupem, frytkami i guacamole
 Angus burger with brioche bun, Cheddar cheese, bacon, lettuce, caramelized onion, tomato, cucumber, ketchup, French fries and guacamole

PIECZONA KACZKA / ROASTED DUCK	72
--------------------------------	----

Pieczona kaczka podawana z winnymi jabłkami, zieloną fasolką, purée ziemniaczanym aromatyzowanym trufkami i sosem ze świeżego majeranku
 Roasted duck with red wine apples, green beans, truffle and potato purée and fresh majoram sauce

POLICZEK CIEŁĘCY / VEAL CHEEK	75
-------------------------------	----

Duszony policzek cielęcy w sosie ze świeżego chrzanu, purée ziemniaczane po holendersku oraz sałata rzymska, żółte buraki i kalafior romanesco
 Braised veal cheek in fresh horseradish sauce, potato purée Dutch style and romaine lettuce, yellow beetroots and Roman cauliflower

RYBY / FISH

ACHARI FISH TIKKA 	65
---	----

Filet łososia marynowany w jogurcie i indyjskich przyprawach, serwowany z ryżem basmati lub chlebem naan
 Salmon fillet marinated in yoghurt and Indian spices, served with basmati rice or naan bread

FRITTO MISTO	69
--------------	----

Mieszanka ryb i owoców morza smażona na głębokim oleju, podana z frytkami, sałatą i majonezem bazyliowym
 Variety of fried fish and seafood served with French fries, salad and basil mayonnaise

OKOŃ MORSKI / SEA BASS 	79
--	----

Filet okonia morskiego smażonego na skórce, pęczak duszony w mleku kokosowym i kolendrze, podane z pikantnym mango chutney, groszkiem cukrowym i patisonami
 Sea bass fillet fried with skin, pearl barley stewed in coconut milk and corriander, served with spicy mango chutney, sweet peas and summer squash

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	7
Espresso Macchiato	8
Double Espresso	10
Americano	8
Café Lungo	8
Cappuccino	10
Café Latte	10
Frappe	14
Hot Chocolate	14
Mocca Café	14
Irish Coffee	24
Herbata Sir William's / Tea Sir William's	8
Herbata Richmond / Tea Richmond	(dzbanek / pot) 12

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Max, 7up, Mirinda	0.2l	6
Lipton Ice Tea Lemon / Peach	0.2l	6
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Lemon Mint	0.2l	6
Old Jamaican Ginger Beer	0.33l	14

SOKI / JUICES

Toma: Jabłko, Czarna Porzeczka, Grejpfрут, Pomarańcza, Pomidor Toma: Apple, Blackcurrant, Grapefruit, Orange, Tomato	0.2l	6
Sok żurawinowy / Cranberry juice	0.2l	10

WODA / WATER

Stixx Niegazowana, Gazowana / Still, Sparkling	0.5l	6
Stixx Niegazowana, Gazowana / Still, Sparkling	0.75l	9
Cisowianka Niegazowana, Perlage / Still, Perlage	0.3l	8
Cisowianka Niegazowana, Perlage / Still, Perlage	0.7l	16

NAPOJE ENERGETYCZNE / ENERGY DRINKS

Red Bull Energy Drink, Bez cukru / Sugarfree	0.25l	11
--	-------	----

PIWO / BEERS

Żywiec bezalkoholowy btl / Non-alcoholic	0.33l	9
Heineken btl	0.33l	12
Desperados btl	0.4l	14
Paulaner btl	0.5l	16
Cydr Strongbow Gold btl / Cider	0.33l	12

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Heineken	0.25l	11	0.5l	14
Żywiec Porter	0.3l	11	0.5l	16
Żywiec Białe	0.3l	9	0.5l	12
Żywiec Apa	0.3l	11	0.5l	14
Żywiec	0.3l	9	0.5l	12
Murphy's Irish Stout	0.25l	14	0.5l	19

LEMONIADY / LEMONADES

- ARBUZOWA / WATERMELON** 14
Świeży arbuz, miód, sok z cytryny, cytrynowy syrop cukrowy, woda gazowana
Fresh watermelon, honey, sour, lemon sugar syrup, sparkling water
- POMARAŃCZOWO-BAZYLIOWA / ORANGE AND BASIL** 14
Świeża bazylia, cukier brązowy, syrop bazyliowy, sok z cytryny, sok z pomarańczy, woda gazowana
Fresh basil, cane sugar, basil syrup, sour, fresh orange juice, sparkling water
- GREJPFRUTOWO-ROZMARYNOWA / GRAPEFRUIT AND ROSEMARY** 14
Sok z grejpfruta, sok z cytryny, syrop z rozmarynu, woda gazowana
Fresh grapefruit juice, sour, rosemary syrup, sparkling water
- CYTRYNOWO-PIETRUSZKOWA / LEMON AND PARSLEY** 14
Natka pietruszki, sok z cytryny, syrop cukrowy, miód, woda niegazowana
Parsley, sweet & sour, honey, still water
- CYTRYNOWO-MIĘTOWA / LEMON AND MINT** 14
Świeża mięta, cukier trzcinowy, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana
Fresh mint, cane sugar, sweet & sour, sparkling water
- IMBIROWO-OGÓRKOWA / GINGER AND CUCUMBER** 14
Świeży imbir i ogórek, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana
Fresh ginger and cucumber, sweet & sour, sparkling water

